

**Cercle de la capelina d’OR**

**La conca oû balico**

**La terrine au basilic**

Ingrédients :

250 Grammes de porc maigre

250 Grammes de veau

250 Grammes de foie de veau

Thym – Laurier – Basilic

Marc du pays

Huile d’olive – sel – poivre

1 – Hacher finement le porc et le veau. Les mélanger, les assaisonner au sel et poivre.

2 – Détailler le foie de veau en cubes de 2 centimètres de côté et faire ceux-ci 2 Heures dans un verre avec le marc de pays, autant d’olive et une bonne pincée de thym.

3 – Au fond d’une terrine placer une couche de hachis de 2 centimètres d’épaisseur, mettre une couche de feuille de basilic frais, une couche de foie de veau, une nouvelle couche de basilic, une nouvelle couche de hachis et ainsi de suite pour terminer par une couche de hachis. Décorer avec 2 feuilles de laurier.

4 – Mettre à four chaud (200 degrés), au bain marie et cuire 45 minutes à 1 heure.

5 – Pour réussir les terrines d’une manière générale – et celle-ci en particulier --, il sera bon de posséder un assortiment de petites planchettes de fort contre-plaqué épousant au millimètre près, la forme et les diamètres intérieurs des différentes poteries utilisées pour la cuisson. Ainsi, lorsque la terrine au basilic sera cuite, la retirer du for, la poser sur marbre, placer la planchette au sommet du hachis et charger avec un poids de 1 kilo environ. La graisse montera mieux à la surface et pourra commodément être retirée, une fois figer par le froid.

Il convient toutefois de ne pas charger à l’excès la planchette car, si la graisse était trop largement extraite de la chair du pâté, il perdrait de sa souplesse et de son onctuosité. Le point idéal ne peut être trouvé que par expérience personnel en fonction du matériel utilisé.